

23 Luglio 2021

Latteria di Visinale

## Formaggio col cren, intenso e persistente all'aroma di rafano

Questa specialità della Latteria di Visinale esalta un ingrediente tipico e il latte del territorio. Il titolare Valentino Pivetta ci racconta tutti i segreti del formai?



Friuli Venezia Giulia

Molle, spalmabile, con una gustosa pasta di colore avorio. È il **formaggio col cren** della **Latteria di Visinale**, a Pasiano di Pordenone, nato dalla sapienza casearia e dall'amore per il latte e i formaggi del suo titolare **Valentino Pivetta**, col quale parliamo, sempre intento a ricercare prodotti tradizionali per rielaborarli con tecnica e fantasia, ottenendo sapori unici. Tutti i formaggi di Visinale fanno parte della tradizione e intrecciano un forte legame con il territorio di appartenenza. Tutti i formaggi della Latteria sono prodotti esclusivamente all'interno del Caseificio di Visinale, dove sono rielaborati servendosi di erbe e spezie accuratamente selezionate e quindi affinati con grande perizia nei caveau e magazzini dello stabilimento.

Fra questi prodotti, ecco il formaggio col Cren. Formai, da queste parti. Di colore avorio, caratteristico dei formaggi stagionati, contiene rafano e puntini neri, derivanti dalla presenza di **pepe grattugiato**. Dall'aroma **intenso, vegetale e pungente**, queste ultime due caratteristiche dovute al rafano dall'aroma di sottobosco, che al palato risulta persistente, con un adeguato livello di sapidità e piccante.

A Visinale gli antichi e i nuovi sapori convivono felicemente. Ci racconta tutto Valentino: «Noi nasciamo il 1° gennaio 1984 e adesso siamo una quindicina di persone in organico. Tutte le materie prime che ci occorrono per preparare i principali formaggi, come il Montasio e la Latteria, provengono dal Friuli. Preleviamo nel raggio di 35 chilometri tutti i 200 quintali di latte che lavoriamo al giorno, per trasformarlo?».

La produzione ha inizio a notte fonda e si conclude con una silenziosa stagionatura su tavole di legno. Esattamente come una volta. «A fare la differenza nei nostri formaggi è l'esperienza, il costante impegno e

la passione, che ci portano a offrirvi prodotti fatti con ingredienti di solo latte, sale e caglio? aggiunge Valentino.

L'attività è artigianale e si fonda sulla trasformazione giornaliera del latte raccolto da aziende agricole selezionate del territorio e nella lavorazione e stagionatura tradizionale artigianale di prodotti dalla qualità garantita e certificata.

«Tutti i nostri prodotti non contengono nessun tipo di conservante, né in crosta né in pasta? specifica Valentino? E privilegiamo erbe fresche, come il basilico e la menta?. Se da un lato Latteria di Visinale può contare su una filiera corta e controllata, sull'aspetto degli allevamenti del bestiame non è da meno. «Tutte le nostre stalle sono a stabulazione libera, perciò animali non tenuti in catena? precisa il titolare? L'attenzione all'ambiente e al benessere animale è molto sentita e c'è sempre. Disponiamo di un impianto di depurazione e di pannelli fotovoltaici da dieci anni?. A conferma di queste importanti garanzie per la salute dei prodotti, del territorio, degli animali e di noi consumatori, c'è anche la doppia appartenenza di Valentino e della sua azienda ai marchi AQUA e Io sono FVG, marchi di qualità dell'agroalimentare garantito dalla regione Friuli Venezia Giulia, un marchio collettivo di una comunità che difende i propri valori e valorizza le filiere locali.

Chiediamo quindi a Valentino, a suggello della nostra chiacchierata, quali sono i migliori utilizzi del formaggio col Cren e suoi abbinamenti. «Con i crostini di pane è ottimo e non perdetelo accompagnato da prosciutto cotto e bolliti. Servitelo insieme a dei vini rossi come Raboso, Refosco o Cabernet Franc oppure a belle birre corpose, dal sapore forte?».

---